

ZWETSCHKENSTRUDEL

★★★★★ 4.9 bei 16 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Strudelteig (>[Strudelteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/strudelteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/strudelteig/>)) aus den Zutaten mit einer Küchenmaschine oder einem Mixer mit Knethaken einen glatten Teig herstellen. Dafür alles in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten.
- 2 Den Teig mit einem guten Schuss Öl übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 3 In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten. Die Zwetschken entkernen und vierteln. Die geschmolzene Butter mit den Bröseln und dem Zucker vermischen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut unter die Zwetschken mischen.
- 4 Den Teig auf ein bemehltes [Strudeltuch](https://www.backenmitchristina.at/produkt/studeltuch/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/studeltuch/>) (alternativ ein [Geschirrtuch](https://www.backenmitchristina.at/produkt/geschirrtuch-3/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/geschirrtuch-3/>)) geben, ausrollen und vorsichtig ganz dünn ausziehen.
- 5 Die Fülle auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen. Den Rand mit etwas Butter bestreichen und mithilfe des Geschirrtuchs einrollen.
- 6 Zum Schluss den Strudel mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 35 Minuten backen

Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
1 EL	Öl
5 g	Salz
125 g	Wasser

ZUM ÜBERGIESSEN

100 ml	Öl
--------	----

FÜLLE

2 kg	Zwetschken
100 g	geschmolzene Butter
150 g	Brösel
80 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
20 g	Rum
2 g	Zimt

ZUM BESTREICHEN

geschmolzene Butter